


# 2017 Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Das Bijou aus dem warmen SüdenFrankreichs

**Beschreibung:**
Der «Bad Boy»-Star Jean-Luc Thunevin aus dem Bordelais und Roger Calvet kreieren gemeinsam Weine. In Maury im wild-schönen Roussillon entstehen Trouvaillen internationaler Klasse. Die Reben wachsen auf Schiefer- und Granitböden. Les Dentelles bietet alles, was man sich von einer Spitzenselektion erhoffen darf.
**Degustationsnotiz:**
Intensives Purpur-Granat. Korinthen und Dörrpflaumen in der komplexen Nase, auch Nuss-Schokolade, Lebkuchen und schwarzer Holunder. Samtiger Gaumen mit zartpelzigem Extrakt und grossartiger Roussillon-Wärme, charaktervoll und saftig zugleich, süsse Früchte und dunkle Rosen in vielen Nuancen, nun auch Schoko-Kirschen und Zimtpflaumen, sehr komplex bis ins samtige Finale.
**Passt zu:**
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
**Servierempfehlung:**
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Frankreich |
| **Region:** | Languedoc-Roussillon |
| **Produzent:** | Domaine Calvet-Thunevin |
| **Bewertung(en):** | Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, James Suckling 92/100 |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 15.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2030 |
| **Rebsorte(n):** | 50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan |
| **Artikelnummer:** | 0643317 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, James Suckling 92/100 |
| **Rebsorte(n):** | 50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2030 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 15.0 % |
| **Service:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch